

# PREPARAZIONE SICURA DI PRODOTTI CON UOVA CRUDE

**Ristoranti, caffè, panetterie e locali che preparano prodotti a base di uova crude devono osservare le procedure di sicurezza o usare alternative più sicure.**

## Usare alternative più sicure

Le imprese devono usare alternative più sicure alle uova crude nei cibi che non vengono cotti:

- usare condimenti, salse e creme spalmabili commercialmente disponibili invece di preparare prodotti con uova crude, oppure
- usare prodotti con uova pastorizzate invece di uova crude per i cibi pronti all'uso (che non richiedono un'ulteriore cottura) quali dessert e bevande.

Se un'impresa sceglie di utilizzare prodotti a base di uova crude, è responsabile di garantire che il rischio di contaminazione da *Salmonella* sia gestito. Deve attenersi alle regole per garantire che il cibo sia sicuro e in buone condizioni.

## I cibi che contengono le uova crude necessitano di maggiore attenzione

I prodotti a base di uova crude sono responsabili di alcune delle maggiori epidemie di intossicazioni alimentari nel NSW. Questo perché l'organismo patogeno *Salmonella* si trova spesso sul guscio delle uova intere. Se maneggiate in modo errato, la

*Salmonella* contaminerà il prodotto a base di uova crude.

Le epidemie danneggiano i clienti e possono gravemente compromettere la reputazione e il futuro commerciale di un'impresa.

Le malattie che derivano dal cibo sono state associate a:

- condimenti, salse e creme spalmabili a base di uova (ad es. maionese, salsa aioli, burro all'uovo)
- dessert preparati senza un'effettiva cottura (ad es. tiramisù, mousse, gelato fritto)
- bevande contenenti uova crude (ad es. frullati proteici con uova crude).

## Requisiti per i prodotti a base di uova crude

Al fine di garantire la sicurezza alimentare, bisogna prestare particolare attenzione alla preparazione e conservazione delle uova e dei prodotti a base di uova crude e a come questi vengono maneggiati per poter prevenire lo sviluppo della *Salmonella*.

Acidificare i prodotti a base di uova crude utilizzando aceto o succo di limone per garantirne la sicurezza

Per evitare lo sviluppo della *Salmonella* è importante:

- acidificare i prodotti a base di uova crude fino a un pH uguale o inferiore a 4,2 tramite l'uso di aceto o succo di limone
- controllare e registrare il pH del prodotto a base di uova crude acidificato con un pHmetro o carta per pH.

## Conservazione e controllo della temperatura dei prodotti acidificati a base di uova crude

- Mantenere i prodotti a base di uova crude acidificati a una temperatura uguale o inferiore ai 5°C.
- Acidificare i prodotti ogni giorno in piccoli contenitori e non in grandi quantità.
- Eliminare i prodotti acidificati a base di uova crude entro 24 ore.

## Ricevimento e conservazione delle uova

- Acquistare e farsi consegnare solo uova intere che siano:
  - pulite, senza crepature o perdite

- consegnate in confezioni pulite
- etichettate correttamente (ad es. con il nome del cibo, il nome e l'indirizzo del fornitore, identificazione della partita o data di stampigliatura)
- Le uova intere devono essere refrigerate a temperatura uguale o inferiore a 5°C, e utilizzate entro la data di scadenza.

## Igiene e sanità

Questo è importante per prevenire la diffusione della Salmonella ad altri alimenti prodotti dall'azienda.

- Pulire e disinfettare gli utensili da cucina utilizzati per preparare i prodotti a base di uova crude prima e dopo ogni uso.
- Pulire e disinfettare i contenitori e i portasalse /condimenti dopo ogni partita.
- Usare contenitori diversi per ogni partita di cibo (ad es. non riempire salse o condimenti già utilizzati).
- Mantenere puliti e asciutti superfici e utensili da cucina.
- Non lavare le uova dato che questo le espone a ulteriore contaminazione.

## Separare i tuorli dagli albumi

Se la *Salmonella* è presente sul guscio delle uova, potrebbe diffondersi in cucina e su altri alimenti tramite le mani. Per ridurre il contatto fra guscio e contenuto:

- lavare e asciugare le mani prima e dopo aver maneggiato le uova
- utilizzare un separatore di uova pulito
- non separare le uova a mani nude o guantate

- non separare le uova usando il guscio
- non conservare le uova crude liquide.
- una volta sgusciate le uova intere, utilizzatele subito nel prodotto a base di uova crude.

## Vi sono alternative più sicure alle uova

- Usare polpa pastorizzata per cibi che solitamente contengono uova crude:
  - forme liquide, congelate o secche di uova intere, albumi o tuorli
  - albume zuccherato (per dessert)
- albume salato (per maionese, condimenti e salse).

## Leggi alimentari

Le leggi alimentari nel NSW proibiscono la vendita di uova con gusci sporchi o crepati in quanto questo aumenta il rischio di contaminazione e malattie di origine alimentare.

## Definizione delle uova

- 'Uova sporche' sono uova il cui guscio è contaminato da feci, terra o altre sostanze visibili (ad es. tuorlo, albume, piume)
- 'Uova crepate' sono uova con il guscio crepato (in cui la crepa è visibile a occhio nudo o con una candela).

Al fine di proteggere i clienti dal rischio di malattie di origine alimentare, le aziende devono conformarsi allo Standard 3.2.2, Divisione 3, Clausola 7 per garantire che vengano lavorati solo alimenti sicuri e idonei.

## Ulteriori informazioni

Queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Codice di sicurezza alimentare (Food Standards Code) e del Food Act 2003 (NSW).

- Visitate il sito web della Food Authority all'indirizzo [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) e scaricate i seguenti fogli:
  - *Linee guida: Sicurezza alimentare per la preparazione di prodotti a base di uova crude* (Food safety guidelines for the preparation of raw egg products)
  - Valutazione del rischio: Programma per la sicurezza alimentare delle uova nel NSW (NSW Egg Food Safety Scheme)
  - Linea guida: qualità microbiologica del condimento a base di uova crude ( Microbiological quality of raw egg dressing)
  - Scheda informativa: regola delle 4/2 ore
- Visitate il sito web di FSANZ all'indirizzo [www.fsanz.com.au](http://www.fsanz.com.au) e scaricate il Codice di sicurezza alimentare (copre i requisiti generali di manipolazione degli alimenti, i requisiti per i locali e gli attrezzi e i requisiti per l'etichettatura).

Informazioni sulla NSW Food Authority: La NSW Food Authority è l'organizzazione governativa che contribuisce a garantire che gli alimenti del NSW siano sicuri e correttamente etichettati. Collabora con i consumatori, l'industria e altre organizzazioni governative per ridurre al minimo l'intossicazione alimentare fornendo informazioni e regolamentando la produzione, lo stoccaggio, il trasporto, la promozione e la preparazione sicuri del cibo.

Nota: queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Food Standards Code e del Food Act 2003 (NSW).